岡山県産 グリーンアスパラガスフェア

岡山県津山市のKSファーム☆ラッコルタさんから、
旬真っ盛りのグリーンアスパラガスがたっぷり届きました！
今しか味わえない夏芽アスパラは、親茎を伸ばし葉勢が強く茂った擬葉で
光合成をしているため、濃厚な味わいと、シャキシャキの
歯ごたえ&瑞々しさが特長。アスパラガス本来の美味しさがよく分かる
シンプルな調理法でお召し上がりください。
※ラッコルタ　https://www.ksfarm-raccolta.co.jp/asparagus



アスパラのチーズ焼き　1,100円

岡山県産ジャージーチーズのコクと、たっぷりの胡椒が香る贅沢な一皿。
さらに、岡山県産「ネッカリッチ卵」の温玉を添えて、とろける美味しさをお楽しみください。



アスパラのお浸し　900円

シンプルだからこそ際立つアスパラの旨み。お出汁の風味と鰹節の香りが絶妙に調和し、素材の美味しさを存分に引き出します。



温（茹で）アスパラ　900円

定番の茹でアスパラは、マヨネーズを添えてシンプルに。
思わず「おかわり！」と言いたくなる、手が止まらない美味しさです。



アスパラのピラフ　1,300円

野菜ブイヨンの香りが食欲をそそるアスパラのピラフ。
ベーコンや玉ねぎとの相性も抜群です！



岡山モモコの豆知識コーナー

～アスパラギン酸とは～

アスパラガスには「アスパラギン酸」というアミノ酸が豊富に含まれています。このアスパラギン酸は、自然界に広く存在し、食品の旨味成分としても知られるほか、私たちの皮膚や筋肉、内臓、血液など、体をつくるタンパク質の大切な構成要素でもあります。
美味しさと健康を同時に味わえる、まさに自然の恵みです。

BISTRO CAFÉ
Momotenashiya

※画像はイメージ、価格は税込です　※フェアメニューは数量限定です　※仕入れにより内容が変わる場合がございます